Made in Aruba: We moeten duurzaam worden met wat al op het eiland is

ORANJESTAD — "Aruba verkoopt steeds meer duurzame producten, maar we moeten een niveau hoger. Dus niet alleen duurzame producten uit het buitenland importeren, maar duurzaamheid door te produceren en verkopen wat al op het eiland is."

Dat vindt Daniel Barros van Eco Living Aruba, opgeleid tot chef-kok maar nu boer en de laatste twee jaar ook bijenfluisteraar. Hij is een groot voorstander van meer landbouw op Aruba dat bijna 100 procent van zijn voedsel importeert. "We kunnen zeker tot zo'n 20 procent zelf produceren." Dat schrijft Sharina Henriquez voor het *Caribisch Netwerk*.

Aruba kan ook exporteren, maar zover is het nog niet zegt Barros, die in 2018 samen met een groep boeren de coöperatie United Farmers Aruba heeft opgericht. "De eerste stap is banen creëren en beginnen te werken aan een volwaardige Arubaanse agricultuur. Het levert duizenden banen op, maar we zijn nog niet zover. Eerst moeten de mensen de grond krijgen om het werk te kunnen doen."

Barros wacht zelf al vier jaar op grond van de overheid om te huren. Sinds de pandemie waarbij de overheid aankondigde landbouw flink te stimuleren om Aruba minder afhankelijk van buitenlandse voedselproductie te maken, hebben veel Arubanen zich aangemeld voor huurgrond. "Het is een beetje vreemd dat ik dan nog steeds moet wachten. Ik heb alles al lang ingeleverd: bedrijfsplan, mijn plannen, ik heb ervaring. Maar elke keer als ik bel voor een follow-up, weten ze niet eens mijn naam. Kijk die ambtenaren krijgen hun maandelijkse salaris, als ondernemer heb je dat niet. En je gaat niet investeren zonder terrein."

Mensen, ook jongeren die enthousiast zijn om te boeren, raken door het wachten gedemotiveerd, zegt hij, en kiezen dan maar voor een andere toekomst om van te leven. Daarnaast is er ook concurrentie van buitenlandse investeerders die bijvoorbeeld in de medicinale cannabisteelt op Aruba willen stappen. Barros mist ook beleid bij het gunnen van de terreinen. "We kunnen niet alleen van sla leven", zegt hij, verwijzend naar de enorme groei van hydroponics-plantages die sla verbouwen.

Groente en fruit verbouwd op het eiland betekent ook dat Arubanen waar voor hun geld krijgen, legt Barros uit. "Wat in de supermarkten ligt, ziet er misschien wel mooi uit, maar heeft weinig voedingsstoffen. Want zodra je groente afsnijdt, verliest het direct die stoffen. Voordat het hier in de winkel ligt, is het al zeker twee, drie weken oud. Maar je betaalt wel het volle pond ervoor." Barros zegt dat meer dan de helft wat in de supermarkten ligt, op Aruba verbouwd kan worden.

Voor export is het belangrijk dat Aruba vooral hoogwaardige producten gaat maken, merkt hij op. "De ruimte hier is toch te beperkt en daarom moeten we producten maken die een hogere waarde en winstmarge hebben. Unieke producten zoals onze zeedruif en daar maak je dan een desert island wijn van. Of wat wij verkopen: desert island honey. In die richting moet Aruba denk ik gaan."

Barros gaat volgend jaar weer de landbouw in, na vooral met bijen bezig te zijn geweest. Hij is begonnen met bijen omdat deze heel belangrijk zijn bij de bestuiving van veel gewassen. "30 procent van wat wij eten, komt door de bijen. Zonder de bijen is er ook weinig diversiteit in gewassen. En als je bijvoorbeeld pompoen plant, is het zelf bestuiven veel werk. Met de hulp van bijen gaat dat veel makkelijker en daarmee kunnen we dus helpen."





Het bedrijf heeft namelijk een succesvol bijenadoptieprogramma: ze plaatsen bijenkisten in tuinen van mensen en die delen dan in de honingopbrengst. Er is zelfs al een wachtlijst. "De honing smaakt overal anders. Bijvoorbeeld in Alto Vista is het wat zoeter, terwijl de honing die van de kasten komt op de Marinierskazerne, een wat rokerige smaak heeft. Dat komt vanwege de mangroven daar." Maar het is nu vooral de bijenwas waar ze producten van maken. "Het is een leerproces want op Aruba is er nog veel kennis nodig. En wat wij produceren en verkopen, dat wordt bepaald door wat de bijen ons bijbrengen."